



Slow Food Deutschland e.V.
(Hrsg.)

Slow Food Genussführer 2019/20

*Unsere besten Restaurants und Gasthäuser in
Deutschland*

752 Seiten, Hardcover,
ISBN 978-3-96238-057-1,
14,00 € (D).
Auch als E-Book erhältlich.

Wieder da: Slow Food Genussführer 2019/20

Die vierte Ausgabe des Slow Food Genussführers ist fertiggestellt. Mit der neuen Ausgabe 2019/20 (ET 01.10.2018) hat Slow Food noch einmal die Schlagzahl erhöht. Der Restaurantführer ist jetzt 752 Seiten dick. 548 Lokale werden besprochen, darunter 125 neu aufgenommene Adressen. Erstmals erscheint der Gastroguide im Vierfarbdruck. Dazu kommen viele interessante Neuerungen: So präsentiert Slow Food in einem eigenen Kapitel zwölf deutsche Regionen mit ihrer kulinarischen Geschichte und ihren Spezialitäten.

Bei allen Neuerungen ist Slow Food seinem Grundkonzept aber treu geblieben. Nicht die Sternelokale und die teure Spitzengastronomie stehen im Fokus, sondern wiederum einfachere Gasthäuser und Restaurants – vom gemütlichen Dorfwirtshaus bis zum kleinen Fischlokal, von der Weinstube nebenan bis zum Ausflugslokal mit schöner Aussicht. »Auf dieses Buch haben wir lange gewartet«, kommentierte der Berliner Tagesspiegel das Erscheinen der ersten Ausgabe. Jetzt ist der kulinarische Kompass von Slow Food bereits zum vierten Mal erschienen – eine erstaunliche Erfolgsgeschichte und erneut ein Gemeinschaftswerk von 69 Testgruppen und mehr als 500 Restauranttestern.

Gemeinsam ist allen 548 vorgestellten Lokalen die Verankerung in der Region. Denn dort wachsen die Zutaten. So transportiert auch die neue Ausgabe wieder ein Stück kulinarische Heimatkunde. Mit besten Produkten aus der Umgebung lässt sich allerdings mehr auf den Teller zaubern als Schnitzel und Schweinsbraten. Da darf es auch mal ein Sashimi von der Schwarzwaldforelle sein. »Es ist spannend, über den Tellerrand der rein traditionellen Regionalküche hinauszublicken«, sagt Wieland Schnürch, Leiter des Herausgeberteams von Slow Food, »und deshalb wollen wir uns neuen Entwicklungen in der Gastronomie nicht verschließen.« Dazu gehört, dass Ausflüge in die internationale Küche das regionale Angebot durchaus bereichern können.

Zum eisernen Slow Food-Prinzip »gut, sauber, fair« zählt weiterhin der Verzicht auf Geschmacksverstärker und Convenience. Wenn die Küche dann noch bei gutem Geschmack saisonal und frisch ist, wenn Nachhaltigkeit mehr ist als ein Lippenbekenntnis, wenn die Preise vernünftig sind, das Ambiente und der Service einladend, dann sind die Kriterien von Slow Food erfüllt.

Der Genussführer zählt von der ersten Ausgabe an zu den erfolgreichsten Büchern des oekom verlags. Nach den Verkaufszahlen ist er zur Nummer zwei unter den deutschen Restaurantführern aufgestiegen. »Darauf sind wir mächtig stolz«, sagt oekom-Cheflektor Dr. Christoph Hirsch. »Und wir sind zuversichtlich, dass auch die vierte Ausgabe 2019/2020 wieder sehr gute Verkaufszahlen erreichen wird.«



@ Slow Food Deutschland e.V.

Pressestimmen

»Wem da nicht beim Lesen das Wasser im Munde zusammenläuft!«
Gabriele Grasmück, WEIN+MARKT

»Die kompakten, aber höchst informativen Beschreibungen der einzelnen Lokalitäten mit ihren Spezialitäten, Vorlieben und Finessen machen einfach Lust das jeweilige Haus zu besuchen.«
Genussmaenner.de

»Die Tester stoßen immer wieder auf echte „Geheimtipps“, die zwar in der näheren Umgebung geschätzt werden, aber in keinem Gastroführer auftauchen. Bis Slow Food sie findet...«
Aufs Land

»Wem verantwortungsvoller Genuss und handwerklicher Anspruch auch im Restaurant wichtig ist, kommt nicht um den Slow-Food-Genussführer herum.«
BZ Berlin

Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Die 1986 von Carlo Petrini gegründete Organisation zählt heute in über 170 Ländern rund 100.000 Mitglieder, allein in Deutschland sind es inzwischen mehr als 14.000. Mit der Weinbergsschnecke, dem Symbol für Langsamkeit, als Logo steht Slow Food für einen wertschätzenden und bewussten Umgang mit Lebensmitteln.